

EGOLAMENTO ART.11 D.P.R. 26 OTTOBRE 2001,430
CONCORSO A PREMI DENOMINATO
“MAESTRI DELL’ESPRESSO JUNIOR 2021-2022”
(CL 257/2021)

SOGGETTO PROMOTORE

illycaffè Spa, con sede in via Flavia, 110 - Trieste - C.F. 00055180327 (di seguito “Promotrice”).

SOGGETTO ASSOCIATO

Gruppo Cimbali S.p.A. con sede in via Alessandro Manzoni, 17 – Binasco (MI) – C.F. 09052100154 (di seguito “Associata”).

SOGGETTO DELEGATO

Clipper Srl con sede in Viale Caterina da Forlì, 32 - Milano – C.F. 06601410159

PERIODO DI SVOLGIMENTO

Il concorso si svolgerà complessivamente dal 30 agosto 2021 al 20 maggio 2022

Il termine per l’iscrizione al concorso da parte dell’istituto è il 29 ottobre 2021 entro le ore 23.59’.59”

La verbalizzazione degli alunni aventi diritto a partecipare al concorso è prevista entro il 21 dicembre 2021

Il termine per l’invio dei Contributi video è il 28 febbraio 2022 entro le ore 23.59’.59”

La prima selezione di giuria per l’individuazione degli 8 finalisti avverrà entro il 31 marzo 2022

La selezione finale è prevista il 20 maggio 2022

AREA

Il concorso ha svolgimento sull’intero territorio italiano e Repubblica di San Marino.

DESTINATARI

Il concorso è rivolto:

- a tutti gli alunni delle classi quarte del settore sala bar e vendita degli Istituti Professionali Alberghieri e della Ristorazione ubicati in Italia e nella Repubblica di San Marino.
Gli alunni dovranno essere in regola con il percorso scolastico, non saranno ammessi al concorso gli alunni che risultano aver ripetuto uno o più anni scolastici per demerito.
Potranno prendere parte al concorso gli alunni che risultano aver ripetuto al massimo un anno scolastico per cause non derivanti da una bocciatura per demerito (a titolo esemplificativo ma non esaustivo, il cambio di Istituto scolastico).
La società promotrice e la delegata richiederanno all’Istituto partecipante una dichiarazione che attesti la regolarità di frequenza dell’alunno. In caso di mancato rispetto di quanto previsto dal regolamento l’alunno sarà eliminato dal concorso.
- a tutti gli istituti IPSSAR, statali, e gli istituti alberghieri parificati che procederanno con l’iscrizione e la frequenza del docente di riferimento del concorso a una delle sessioni gratuite dei corsi di formazione dedicati e organizzati dalla Promotrice e Associata nel periodo fra il 10 novembre 2021 e il 30 novembre 2021 come oltre specificato.

SERVIZIO IN PROMOZIONE

Il concorso è finalizzato a promuovere l’immagine e i prodotti della società promotrice e della società associata.

PROMOZIONE DELL’INIZIATIVA

Il presente concorso sarà promosso attraverso apposita comunicazione agli Istituti Professionali Alberghieri e della Ristorazione, sul sito www.maestriespressojunior.com dove sarà disponibile il regolamento completo della manifestazione e sui principali canali social.

Eventuali ulteriori forme di comunicazione che dovessero essere previste saranno coerenti con il presente regolamento ed in linea con quanto previsto dal DPR 430/2011.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Fase 1) selezione candidati

A partire dal 30 agosto 2021 tutti i Direttori Scolastici degli Istituti alberghieri destinatari della promozione riceveranno presso la loro sede l'invito a partecipare al concorso "Maestri dell'Espresso Junior 2021-2022" contenente la login, la password, il regolamento del concorso, il programma del corso obbligatorio rivolto ai docenti referenti.

Per poter prendere parte al concorso, entro il 29 ottobre 2021 gli Istituti dovranno richiedere l'iscrizione e contestualmente iscrivere un (1) docente al corso online dedicato ai docenti degli Istituti destinatari della promozione.

In particolare sarà possibile scegliere di frequentare una delle sessioni proposte, da svolgersi a scelta dell'Istituto, nelle seguenti date:

- 10 novembre 2021 ore 14:30 – 17:30
- 16 novembre 2021 ore 09:30 – 12:30
- 26 novembre 2021 ore 09:30 – 12:30
- 29 novembre 2021 ore 14:30 – 17:30

Il corso si svolgerà in via telematica sulla piattaforma Microsoft Teams. Il numero minimo di partecipazioni è 5 mentre il numero massimo sarà di 15. La società promotrice si riserva di spostare le iscrizioni ai corsi da parte dei docenti in modo da rispettare il numero minimo/massimo di iscritti per ciascuna sessione, eventualmente aggiungendo una data di svolgimento del corso e dandone tempestiva comunicazione agli interessati.

Il corso dovrà essere seguito esclusivamente da n. 1 docente per Istituto che seguirà lo studente per tutte le fasi del concorso.

La frequenza del corso è gratuita, eventuali spese per la fruizione del corso online sono a carico del partecipante (connessione a internet).

La richiesta di iscrizione, al concorso e al corso, dovrà essere inserita nell'apposita area presente nel sito www.maestriespressojunior.com.

Tutti gli Istituti partecipanti, i cui docenti incaricati avranno regolarmente frequentato il corso online riceveranno una comunicazione entro il 30 novembre 2021 che gli confermerà la possibilità di prendere parte al concorso.

I Direttori Scolastici dovranno presentare l'iniziativa a tutti gli alunni che frequentano il quarto anno di sala bar dell'anno scolastico 2021-2022 come identificati nel paragrafo "Destinatari", che avranno la possibilità di partecipare al concorso secondo le modalità di seguito specificate.

Nelle giornate del 13 e 14 dicembre 2021, gli alunni, per poter partecipare al concorso, dovranno prendere parte ad un test da effettuare online composto da n. 30 domande a risposta multipla che daranno diritto a ricevere un punteggio per ogni risposta corretta. Sul sito www.maestriespressojunior.com sarà possibile scaricare il materiale didattico o accedere a link specifici che potrà essere a supporto nella preparazione del test.

Attraverso un link dedicato, ciascun alunno potrà prendere parte al test una volta soltanto e avrà una sola possibilità di rispondere alle domande poste in maniera consecutiva, senza possibilità di modificare le risposte già inviate e con limite di tempo.

Sarà a disposizione degli Istituti il supporto tecnico in caso di problematiche tecniche legate allo svolgimento del test dal lunedì al venerdì con orario 9:30/13:00 e 14:00/18:00. I contatti: Luigi Bersani, indirizzo e-mail: luigi.bersani@bbl.it – recapito telefonico: 0392454013.

Si precisa che ciascun Istituto potrà partecipare al test con un solo indirizzo mail/iscrizione associata, l'utilizzo di differenti account riferiti allo stesso Istituto comporterà l'eliminazione dello stesso dal concorso.

Inoltre, ciascun partecipante, identificato da un unico indirizzo mail (l'iscrizione da parte di uno stesso allievo con più indirizzi mail o con indirizzi mail riconducibili a diverse persone fisiche ma che partecipano per lo stesso istituto comporterà l'eliminazione dell'Istituto dal concorso) potrà prendere parte al test una volta soltanto. Non sarà possibile riprendere il test in un secondo momento o ricominciare da capo.

La società Promotrice e l'Associata si riservano di effettuare tutte le opportune verifiche al fine di garantire la regolarità della partecipazione.

Il Promotore e l'Associata si riservano il diritto di escludere un Istituto se:

- sono in possesso di motivi ragionevoli per ritenere che il Partecipante non abbia rispettato tutti i criteri di partecipazione
- il Partecipante ha fornito dati personali e/o informazioni non veritieri imprecisi fuorvianti
- il Partecipante ha violato il presente regolamento

I questionari dovranno essere compilati e completati con l'invio della propria partecipazione entro le ore 23.59'.59" del 14 dicembre 2021. Eventuali partecipazioni pervenute oltre l'orario indicato non verranno prese in considerazione ai fini della partecipazione al concorso.

Dopo il 14 dicembre 2021 verrà stilata una graduatoria unica nazionale dalla quale si procederà ad individuare i n. 30 Istituti che hanno ottenuto i migliori risultati con il maggior punteggio. In caso di pari merito si valuterà il tempo di risposta premiando chi avrà terminato il test in meno tempo. In caso di ulteriore pari merito si procederà con un'estrazione a sorte tra tutti gli aventi diritto. Si precisa che verranno considerati i risultati solo degli alunni che avranno risposto in maniera corretta ad almeno n. 16 domande su 30 domande complessive.

Si precisa che il test online è a disposizione dei soli Partecipanti al concorso, come individuati al paragrafo "Destinatari" e non può essere utilizzato per altri scopi che non siano quelli legati alla partecipazione al presente concorso.

Specifichiamo che chi è fuori regolamento non può partecipare al test online che il test online può essere utilizzato solo ai fini del concorso

Verrà considerato come riserva, per ciascun Istituto classificato nei primi 30, un solo nominativo successivo al 1° classificato a condizione che abbia totalizzato un punteggio (numero di risposte corrette) pari o superiore al risultato del 30° studente classificato nella graduatoria unica nazionale. Se lo studente 2° classificato, per l'Istituto di riferimento, non ha raggiunto il punteggio minimo non potrà subentrare come riserva e l'Istituto verrà escluso dal concorso.

La verbalizzazione delle graduatorie verrà effettuata a Milano, entro il 21 dicembre 2021, presso la sede della società delegata Clipper Srl alla presenza di un Notaio o di un Funzionario Incaricato della Camera di Commercio di Milano.

Gli studenti classificati tra i primi 30 nella graduatoria unica nazionale saranno tempestivamente avvisati tramite comunicazione ai rispettivi Direttori Scolastici dell'Istituto di riferimento.

Fase 2): iscrizione al concorso

A seguito della verbalizzazione effettuata entro il 21 dicembre 2021, al docente incaricato sarà richiesta la compilazione in maniera integrale di:

- accettazione del regolamento da parte dei destinatari sopra menzionati
- dichiarazione sottoscritta dal docente in cui lo stesso dovrà dichiarare, sotto la propria personale responsabilità, l'appartenenza dell'alunno iscritto alla quarta classe dell'istituto professionale e la regolarità del percorso scolastico così come indicato nel paragrafo Destinatari (l'alunno non dovrà essere mai stato bocciato).

Per completare l'iscrizione, la modulistica debitamente compilata e firmata dovrà essere inviata via email utilizzando la posta certificata (PEC) all'indirizzo illy.udc@pec.it

L'invio della modulistica con le modalità sopra specificate e che attesta la conferma dell'iscrizione stessa e dovrà essere effettuato entro il 31 gennaio 2022 (farà fede la data registrata dal server del provider di posta del destinatario).

Si precisa che non è ammesso l'invio della documentazione con modalità diverse da quelle sopra riportate. Eventuali invii che non rispettino quanto previsto dal presente regolamento non verranno presi in considerazione ai fini della partecipazione al concorso.

Eventuali partecipazioni pervenute dopo il termine del 31 gennaio 2022 non verranno prese in considerazione.

Fase 3): preliminare di qualificazione

Sulla base del materiale didattico presente sul sito e nei link indicati, il docente di riferimento si attiverà nella formazione dell'allievo risultato vincitore nella fase 1) Selezione dei candidati e che rappresenterà l'Istituto in tutte le fasi previste dal presente concorso.

L'allievo realizzerà un filmato amatoriale della durata massima di 4 minuti (comprensivi di eventuali titoli di coda, sigla etc), durante i quali l'alunno, sotto la regia del docente, dovrà presentarsi con nome e cognome pronunciati chiaramente, e realizzare il video secondo le indicazioni riportate nell'allegato A) del presente regolamento che ne fa parte integrante.

Sarà richiesto di simulare, con il supporto di comparse, la ricezione di una comanda e lo svolgimento di un servizio legato alla realizzazione di un espresso e un cappuccino in modo da dimostrare capacità di relazionarsi con il cliente. Durante la preparazione della comanda, il candidato NON esporrà concetti legati alla cultura del caffè o specifiche tecniche delle attrezzature a disposizione in quanto tali concetti sono già stati verificati in sede di test online. E' fondamentale che il candidato dimostri di essere in grado di relazionarsi con il cliente in modo empatico e coinvolgente e che conosca le basi del servizio al banco o al tavolo.

Il filmato realizzato non dovrà contenere fotomontaggi video, aggiunte o manomissioni di audio, e interruzioni nel filmato e si dovrà vedere chiaramente la preparazione delle bevande in tutte le sue parti.

Saranno quindi necessari zoom sul porta filtro all'atto dell'attivazione della bevanda espresso, sull'erogazione del caffè nella tazzina e sulla crema del caffè espresso. Per la realizzazione del cappuccino si richiede di zoomare qualche secondo sulla bevanda preparata.

Sarà necessario, mediante un cucchiaino da caffè, "raschiare" almeno tre volte la superficie per valutare la presenza e la consistenza della crema. Si suggerisce di effettuare le riprese in un ambiente ben illuminato e senza inquinamento acustico.

In particolare il video dovrà avere obbligatoriamente le seguenti caratteristiche, la mancanza di uno o più elementi comporterà l'eliminazione dell'Istituto dal concorso:

- dovranno essere presenti le comparse per simulare l'interazione con il cliente durante il servizio
- dovrà essere ripresa la fase di erogazione del caffè con lo zoom
- non dovranno essere effettuati fotomontaggi, audio montaggi o tagli del filmato
- la durata massima è di 4 minuti, per ogni minuto o frazione di minuto eccedente verrà assegnato 1 punto di penalità

Il filmato potrà essere realizzato su piattaforma Windows o Apple e per le riprese potranno essere utilizzate videocamere semi-professionali o videocamere amatoriali; ai fini della valutazione non sarà tenuta in considerazione la qualità del video.

Il video realizzato dovrà essere caricato, a cura del Direttore Scolastico, sul sito www.maestripressojunior.com entro il 28 febbraio 2022 alle ore 23.59'.59".

Una volta caricato il video non sarà possibile modificarlo e non si potrà procedere con un ulteriore invio.

I contenuti trasmessi nella registrazione e la prestazione dell'allievo registrati in video rappresenteranno un dato oggettivo che la commissione, formata da 3 giurati tecnici provenienti da illycaffè e da 3 giurati tecnici provenienti da Cimbali, valuterà per stabilire la graduatoria di merito dalla quale verranno selezionati gli 8 finalisti.

Verranno valutate con particolare attenzione le riprese in ogni fase della realizzazione delle bevande.

Entro il 31 marzo 2022, con modalità in presenza o online da concordare, alla presenza di un notaio o di un Responsabile della Tutela del Consumatore e della Fede Pubblica competente per territorio, si riunirà la

giuria e stilerà una graduatoria che individuerà i n. 8 allievi che avranno ottenuto il miglior risultato complessivo e che avranno diritto a prendere parte alla fase finale.

In funzione del numero di lavori pervenuti potrà essere prevista una preselezione d'intesa con il Pubblico Ufficiale incaricato.

Ai n. 8 semifinalisti sarà richiesto di inviare, con le modalità che verranno indicate in sede di comunicazione, entro il 12 maggio 2022 alle ore 23.59'.59" una presentazione in PDF in cui viene esposto il proprio modo di interpretare il concetto di sostenibilità ambientale, economica e sociale nel proprio locale.

Tale materiale sarà utilizzato dalla Giuria composta da giornalisti ai fini dell'assegnazione del premio dedicato come oltre specificato.

Nel caso in cui un semifinalista non dovesse inviare il materiale richiesto non prenderà parte all'assegnazione del premio della Giuria dedicato.

Fase 4): selezione finale

Premio assegnato dalla Giuria Tecnica

La fase di selezione finale del concorso si svolgerà il giorno 20 maggio 2022 presso i locali messi a disposizione dalla società illycaffè Spa a Trieste alla presenza di un notaio o di un Responsabile della Tutela del Consumatore e della Fede Pubblica competente per territorio.

Nel caso in cui uno o più finalisti siano impossibilitati a partecipare alla finale, si procederà alla sostituzione convocando il primo allievo presente in graduatoria successivo agli 8 semifinalisti selezionati e così di seguito, sino ad un massimo di tre nominativi di riserva.

Gli 8 finalisti si sfideranno uno alla volta in una prova unica al fine di individuare i 2 partecipanti che prenderanno parte alla selezione finale al fine di attribuire il premio come 1° o 2° classificato e la targa ricordo.

Agli 8 finalisti verranno comunicate chiare linee guida e indicazioni di dettaglio su ingredienti e attrezzature da utilizzare per la realizzazione delle ricette ai fini della selezione da parte della giuria.

Agli 8 finalisti verrà richiesto di verificare lo stato di funzionamento dell'attrezzatura, di settare la giusta macinatura, compattare utilizzando la tamper station, la preparazione di due caffè espresso, di cui uno in tazza e uno in bicchiere, e due cappuccini entrambi in tazza e una "analisi degustativa". Il tempo complessivo della prova sarà di 15 minuti, verranno sottratti eventuali punteggi di "overtime" in ragione di 1 punto per ogni secondo di overtime.

La sessione di degustazione verterà nel riconoscimento di quattro caffè: espresso realizzato con 100% robusta, espresso realizzato con 100% arabica, espresso sovraestratto, espresso sottoestratto, al fine di verificare la conoscenza e le attitudini sensoriali degli alunni che vanno oltre la semplice conoscenza scolastica della materia trattata.

Alla fine della prova il candidato dovrà dichiarare chiaramente di aver terminato dicendo "TIME".

Il candidato potrà preparare più di un espresso durante la prova (utilizzando uno o più bicchieri) ma l'espresso che intende servire ai giudici e oggetto di giudizio dovrà essere preparato esclusivamente in tazza. Non sarà possibile per il candidato preparare un espresso in tazza senza servirlo ai giudici e quindi non sottoporlo al loro giudizio.

I risultati degli 8 finalisti verranno riportati in una graduatoria al fine di individuare i 2 partecipanti che avranno accesso alla selezione finale per l'attribuzione dei premi in palio.

I 2 partecipanti finalisti si sfideranno nella realizzazione di una ricetta a base espresso. I partecipanti dovranno utilizzare le indicazioni relative al dettaglio ingredienti e attrezzature da utilizzare per la realizzazione della ricetta così come fornite dalla Promotrice e Associata in occasione della selezione finale.

In base ai risultati della prova verranno attribuiti i premi in palio individuando il 1° e 2° classificato.

Per tutte le fasi, in caso di pari merito o di indecisione da parte della giuria verrà considerata la posizione raggiunta nella classifica stilata in occasione della selezione dei semifinalisti (Fase 3).

Overtime

Verranno applicate le penalità di overtime come sopra indicate. Il tempo massimo per la prova con overtime sarà di 20 minuti, terminati i quali l'allunno dovrà erogare comunque le preparazioni così come disponibili.

Ciascun allievo avrà a disposizione una macchina per caffè, un macinadosatore e tutto il materiale ritenuto necessario dai soggetti promotori per svolgere il servizio (tazzine, cucchiaini, vassoi, bricchi latte, ...). Non potranno essere impiegati strumenti e prodotti diversi da quelli forniti dalla giuria.

La giuria sarà formata da n. un minimo di 6 componenti (3 giudici tecnici di illycaffè e 3 giudici tecnici di Cimbali).

La giuria tecnica composta dai rappresentanti delle società illycaffè Spa e Gruppo Cimbali Spa valuterà le capacità manuali dell'allievo, effettuerà un'analisi organolettica e valuterà i parametri fisici delle bevande preparate.

Premio assegnato dalla Giuria composta da Giornalisti

Tutti gli 8 finalisti avranno diritto a partecipare anche all'assegnazione del premio assegnato dalla Giuria di Giornalisti. La giuria composta da giornalisti (che saranno presenti in numero da stabilire ma con un minimo di 3) valuterà, lo sviluppo da parte del candidato del tema "Come interpretare il concetto di sostenibilità ambientale, economica e sociale nel proprio locale".

Il candidato dovrà presentare il materiale inviato (slide di presentazione del progetto) che sarà oggetto di discussione con la giuria di giornalisti ai fini di valutare la sensibilità e comprensione dell'importanza della sostenibilità nelle azioni e scelte quotidiane nella gestione del proprio locale.

Nel corso dell'iniziativa, ai n. 8 Istituti di appartenenza degli allievi selezionati nella fase 3) preliminare di qualificazione, verrà consegnata una fornitura di n. 6 KG di caffè in modo da permettere all'allievo di riferimento di utilizzare lo stesso prodotto che verrà utilizzato in sede di selezione finale. Inoltre, saranno premiati i due Istituti di appartenenza degli allievi risultati vincitori che riceveranno ciascuno una fornitura annuale di caffè illy pari a 60Kg di caffè tostato in grani e una delle attrezzature a marchio Cimbali a scelta tra una macchina espresso o tre macinadosatori; si precisa che tale parte della meccanica non segue la normativa sulle manifestazioni a premio (art 6 comma e, DPR 26 ottobre 2001 n. 430).

PREMI

Il premio riservato ai n. 8 alunni che parteciperanno alla fase finale è composto da:

n. 1 soggiorno di 2 notti (pernottamento e prima colazione) presso l'hotel Hotel Savoia Excelsior Palace, Riva del Mandracchio 4 Trieste. Il valore medio indicativo del premio ammonta ad € 145,00 (Iva al 10% inclusa) per un valore totale di € 1.160,00 (Iva al 10% inclusa).

Le spese accessorie alla fruizione del premio saranno a carico dei vincitori.

I n. 2 alunni vincitori nella fase di selezione finale si aggiudicano nell'ordine:

Premio Giuria Tecnica

1° classificato

L'allunno si aggiudica uno stage da svolgere presso Mumac Academy di Gruppo Cimbali. per un periodo di 10 giorni lavorativi continuativi da svolgere al compimento del 18° anno di età compatibilmente con la disponibilità della società e comunque entro il 31 dicembre 2022. Il premio comprende le spese di alloggio per tutta la durata dello stage.

Tutte le altre spese utili e accessorie alla fruizione del premio saranno a carico del vincitore

Il valore indicativo del premio ammonta a € 1.350,00 (Iva inclusa)

2° classificato

L'alunno si aggiudica la partecipazione al corso più completo da scegliere fra l'offerta formativa di Mumac Academy di Gruppo Cimbali da frequentare al compimento del 18° anno di età, compatibilmente con le disponibilità della società e comunque entro il 31 dicembre 2022. Il premio comprende le spese di alloggio per tutta la durata del corso.

Tutte le altre spese utili e accessorie alla fruizione del premio saranno a carico del vincitore

Il valore indicativo del premio ammonta a € 1.000,00 (Iva inclusa)

Premio Giuria Composta da giornalisti

Al partecipante selezionato dalla giuria Giornalisti verrà consegnata una Targa ricordo del valore indicativo di € 75,00 (Iva al 22% inclusa)

MONTEPREMI

Il montepremi complessivo ammonta a € 3.585,00 IVA inclusa (€ 1.987,70 + IVA al 22% e € 1.054,55+ IVA al 10%)

DEVOLUZIONE PREMI

Il soggetto promotore si impegna sin d'ora a devolvere i premi eventualmente non assegnati ai vincitori alla Onlus: Medici Senza Frontiere Onlus con sede in Via Volturmo, 58 - 00185 Roma Cod. Fisc. 06643921007 anche sotto forma di beni o servizi alternativi di pari o superiore valore.

FACOLTA' DI RIVALSA

Il soggetto promotore dichiara di rinunciare alla facoltà di rivalsa sulla ritenuta alla fonte a titolo di imposta ex art. 30 DPR 29/09/73 N. 600; sull'acquisto dei premi e degli omaggi costituiti da beni imponibili ai fini dell'imposta si applicherà l'indetraibilità dell'IVA.

ADEMPIMENTI E GARANZIE

Tutte le operazioni avverranno secondo la normativa vigente.

Tutti i partecipanti al concorso sono tenuti ad accettare il presente regolamento.

I premi saranno resi disponibili gratuitamente a cura della società promotrice, esclusivamente sul territorio italiano, entro il termine massimo di 180 giorni dalla data della vincita. Ai vincitori dei premi finali sarà consegnato un voucher che darà diritto a frequentare lo stage/corso vinto.

Nel caso in cui il vincitore fosse un minorenne la ricevuta liberatoria della consegna del premio dovrà essere rilasciata dal docente accompagnatore opportunamente delegato dal genitore o tutore legale.

Il vincitore non può contestare il premio assegnato, né richiedere il valore corrispondente in denaro o il cambio/sostituzione, per nessun motivo. Tuttavia, nel caso in cui la Società Promotrice o l'Associata, per motivi non dipendenti dalla propria volontà, non fosse in grado di consegnare il premio vinto, si riserva il diritto di sostituire il premio annunciato con altro di valore analogo o simile.

La società Promotrice e l'Associata non esercitano l'attività di Internet Provider e non traggono alcun beneficio economico dalle connessioni al sito Internet dedicato al concorso. Il costo di connessione è a carico del consumatore, sulla base del proprio piano tariffario.

La società Promotrice e l'Associata non si assumono alcuna responsabilità per problemi di accesso, impedimento, disfunzione o difficoltà riguardante gli strumenti tecnici, il computer, la linea telefonica, i cavi, l'elettronica, il software e l'hardware, la trasmissione e la connessione che possa impedire ad un concorrente di partecipare al concorso; non si assumono altresì, responsabilità alcuna per problemi causati dalla configurazione del computer e dalla modalità di connessione alla rete Internet dell'utente che si potrebbero ripercuotere sulla qualità della partecipazione.

Sarà richiesto ai partecipanti di attenersi alle disposizioni contenute nel presente regolamento: la società promotrice si riserva la facoltà di verificare la regolarità delle registrazioni e di annullare quelle che, dopo tali controlli, risultino irregolari, false o contrarie allo spirito del concorso.

I lavori inviati dagli Istituti rimarranno di esclusiva proprietà della società promotrice: i partecipanti, pertanto, non potranno chiedere la restituzione del materiale inviato.

Il promotore inoltre avrà facoltà di distruggere il materiale ricevuto dai partecipanti una volta terminato il concorso senza che questi ultimi possano vantare a qualunque titolo pretese di indennizzo o risarcimento.

I partecipanti, con l'invio del proprio lavoro, cedono, in via esclusiva e gratuita, l'insieme di tutti i diritti esclusivi di utilizzazione anche economica del lavoro, ivi compresi i diritti di sfruttare, anche a fini commerciali e di lucro, il lavoro, di realizzarlo, di pubblicarlo, di adattarlo, modificarlo, elaborarlo o utilizzarlo anche parzialmente senza che vi sia necessità di un previo consenso da parte del sottoscritto.

Alcuni lavori inviati potranno essere pubblicati dalla società promotrice negli spazi che saranno dedicati al concorso: l'eventuale pubblicazione del lavoro non è tuttavia legata all'andamento del concorso a premi.

Con la partecipazione al presente concorso i partecipanti accettano che il loro nome, il premio vinto e l'Istituto di provenienza vengano pubblicati sul sito www.maestriespressojunior.com o sugli spazi che la società promotrice e associata dedicheranno all'iniziativa.

I dati forniti dagli utenti con la loro partecipazione al concorso saranno trattati in conformità all'UE 2016/679 e alle normativa nazionale vigente.

La società promotrice dichiara che i server su cui è ospitato il sito www.maestriespressojunior.com è ubicato in Italia.

p. illycaffè S.p.A.
Il Soggetto Delegato
Clipper Srl

ALLEGATO A)

INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DEL VIDEO

1. Stare attenti a non superare il limite massimo di tempo, anche un solo secondo in eccesso comporta una penalità
2. Viene richiesto di rappresentare un servizio reale: non elencare le parti della macchina espresso o raccontare nozioni eccessive sul caffè verde, non spieghiamo come si monta il latte in quanto le nozioni teoriche sono già state affrontate nel concorso. In una situazione reale l'importante è l'interazione col cliente e questa verrà valutata.
3. Mostrare la postazione di lavoro in modo da evidenziarne la pulizia.
4. Per la preparazione dell'espresso è importante che si vedano bene:
 - **Il flush del gruppo erogatore;**
 - Il livellamento della polvere di caffè;
 - Tutto il braccio nel momento della compattazione (è importante per capire la forza applicata);
 - Il momento in cui si attiva l'erogazione e si prendono le tazzine di caffè;
 - L'erogazione del caffè
 - I secondi totali di erogazione (dalla macchina o da un cronometro);
 - L'aspetto finale del caffè all'interno della tazzina (valutazione della crema).
5. Per la preparazione del cappuccino è importante che si veda bene:
 - La pulizia della lancia a vapore prima e dopo la preparazione della crema di latte;
 - La posizione del bricco e della mano rispetto alla lancia a vapore;
 - Il momento della montatura del latte;
 - **Il flush del gruppo erogatore;**
 - L'erogazione dell'espresso;

- I secondi di estrazione dell'espresso;
- Il momento della versata del latte all'interno delle tazze;
- L'aspetto finale della crema;
- La consistenza finale della crema: è necessario affondare il cucchiaino per mostrarla.

6. È inoltre importante che per entrambe le preparazioni:

- ***il/la concorrente non batta il portafiltro per eliminare la pastiglia di caffè esausto per più di 2 volte;***
- ***non sbatta il pressino sul portafiltro.***

7. Effettuate il servizio finale.